

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2003/C 206/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artiklarna 7 och 12d i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten, i ett WTO-land eller i ett tredjeland som godkänts i enlighet med artikel 12.3 inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB () SGB (x)

Ansökningsnummer i medlemsstaten: 61

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

Namn: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada, Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Adress: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28014 Madrid

Tfn (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Ansökande grupp

2.1 Namn: Cooperativa Comarcal del Campo, Miraflores

2.2 Adress: C/ Majuelo de las Monjas, s/n
E-28792 Miraflores de la Sierra (Madrid)

Tfn (34) 918 44 54 77

2.3 Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (x) annan ()

3. Produkttyp: Klass 1.1. Färskt kött

4. Produktspecifikation

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn: Carne de la Sierra de Guadarrama

4.2 Beskrivning: Beteckningen avser skydd för kött från nötkreatur av raserna Avileña-Negra Ibérica, Limousin och Charolais, samt korsningar av dessa.

Avileña-Negra Ibérica är en inhemsk ras och kännetecknas av att den ger kött av hög kvalitet. Den har sitt ursprung i bergstrakterna i den centrala delen av Iberiska halvön, där också produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen "Carne de la Sierra de Guadarrama" är beläget.

Avileña-Negra Ibérica står för en betydande andel och 60 % av dikorna är av denna ras.

Årtiondens erfarenheter har visat att raserna Limousin och Charolais har anpassat sig perfekt till det område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Carne de la Sierra de Guadarrama".

Före slakt klassificeras djuren enligt följande, beroende på ålder och utfodring:

Ternera: Djur av honkön, avvant vid tidigast fem månaders ålder, som slaktas vid högst 14 månaders ålder, med en minsta period av intensiv gödning på tre månader och en minimivikt på 150 kg/slaktkropp.

Añojo: Djur som är avvant vid tidigast fem månaders ålder, som slaktas vid högst 16 månaders ålder, med en minsta period av intensiv gödning på tre månader och en minimivikt på 225 kg/slaktkropp.

Cebón: Djur av hankön som kastrerats tidigast vid en månads ålder, avvant vid tidigast fem månaders ålder och som slaktas vid högst 18 månaders ålder.

Utmärkande egenskaper för var och en av de produkter som omfattas av den skyddade beteckningen

Ternera: Köttet skall vara ljusrött eller rosa, med vitt och jämnt fördelat fett, fast och lätt fuktig muskelmassa.

Añojo: Köttet skall vara ljusrött eller lysande purpurrött, med gräddvitt fett, fast och lätt fuktig muskelmassa med fin textur.

Cebón: Köttet från dessa djur skall ha gräddfärgat fett, fast och lätt fuktig marmorerad muskelmassa men utan alltför stora fettansamlingar.

Slaktkropparna skall svara mot någon av konformationsklasserna E, U eller R och fettansättningen skall vara av grad 2, 3 eller 4. pH-värdet skall vara lägre än 6. Slaktkropparna skall luftas och torkas i minst 24 timmar. De skall hänga i minst 5 dagar.

- 4.3 *Geografiskt område:* Produktionsområdet omfattar följande områden i den autonoma regionen Madrid: Lozoya-Somosierra och delar av Guadarrama, Madrids ytterområden, Campiña och det sydvästra området.

Slakt och övrig hantering sker i hela den autonoma regionen Madrid.

- 4.4 *Bevis på ursprung:* Garantierna för att kött med den skyddade beteckningen Sierra de Guadarrama verkligen kommer från området är följande: slaktkropparna härrör från nötkreatur från anläggningar som är inskrivna i det register som omfattar am- och dikor samt uppfödare.

Uppfödarnas anläggningar ligger inom produktionsområdet, och det är där som kalvarna föds och göds.

Kalvarna identifieras med ett öronmärke som har den skyddade beteckningens logo.

Slakt och övrig hantering sker på slakthus, stycknings- och förpackningsanläggningar som är inskrivna i kontrollorganets register.

Kontrollorganets inspektörer avgör om slaktkropparna är kvalificerade för den skyddade beteckningen.

- 4.5 *Framställningsmetod:* Slaktkropparna härrör från nötkreatur som är födda i området och som är av raserna Avileña-Negra Ibérica, Limousin, Charolais, samt korsningar av dessa.

Klimatförhållandena gör det möjligt att hålla boskapen på bete uppe i bergen från vår till höst. Djuren betar ute året runt men vinterfrostn gör att man måste ta ner djuren på betesmarker som ligger på lägre höjd.

I uppfödningen finns det två etapper:

- En diperiod fram till avvänjningen (5 till 6 månader). Kalven får modersmjölk och går på bete med modern.
- En gödningsperiod fram till slakt (12–18 månader). Under tre månader före slakt göds kalvarna intensivt med foder som är godkänt av kontrollorganet. Med undantag för den sista fasen går kalvarna ute på bete i största möjliga utsträckning. Områdets naturliga resurser tas till vara, och det är endast när det naturliga betet inte räcker till som kalvarna får annat foder. Djur med den skyddade beteckningen slaktas på godkända slakthus, separat från andra djur. Slaktkropparna luftas och får torka i minst 24 timmar. Därefter skall de hänga i minst fem dagar.

Åldersindelningen för slakt av djur med den skyddade beteckningen är följande:

- Ternera: högst 14 månader.
 - Añojo: högst 16 månader.
 - Cebón: högst 18 månader.
- 4.6 *Samband:* I bergen runt Madrid har man traditionellt fött upp nötboskap för köttproduktion enligt en metod då man på ett rationellt sätt utnyttjar betesmarkerna, en naturresurs som förnyas år efter år. Man låter djuren beta i det fria på berg och ängar och genom denna typ av uppfödning som gått i arv från generation till generation får man fram kött som genom sin utsökta smak och mörhet alltid har utmärkt sig och uppskattas av konsumenterna.

Genom det extensiva betet, med en god balans mellan skog och betesmark, bidrar man till att bevara naturen, och undvika och minska effekterna av förödande bränder.

I det område som omfattas av den skyddade beteckningen har man alltid haft en livsstil som är typisk för bergstrakter med självhushållning baserad på boskapsuppfödning, vilket bekräftas i talrika historiska referenser.

Produktionsområdet utgörs av bergen i regionen Madrid som på grund av sin bergskaraktär och sitt klimat är ett typiskt boskapsuppfödningsovråde. Området lämpar sig inte för jordbruk eftersom landskapet är kuperat, vilket omöjliggör mekanisering. Dessutom är jorden fattig på näring och klimatet hårt.

Den traditionella rasen i området har alltid varit Avileña-Negra Ibérica, också känd under namnet Serrana eftersom livsmiljön ju är "la sierra" (bergen). Kreaturen användes som dragdjur, framför allt när det gällde transporter av sten, som det naturligtvis inte var någon brist på i området.

Så småningom slutade man med att använda boskapen som dragdjur och gick över till köttproduktion. Området är rikt på gott bete och kan erbjuda såväl naturliga ängar som speciella betesmarker, vilket ger goda förutsättningar för att föda upp nötboskap för köttproduktion. Rasen Avileña-Negra Ibérica passade bra för dessa lantliga förhållanden, vilket gjorde att den fick fotfäste och så småningom kom att dominera i dessa bergstrakter. För några decennier sedan försökte man med andra gener förbättra rasen. Detta lyckades bäst med raserna Limousin och Charolais, och dessa anpassade sig väl till området.

Klimatet gör att djuren praktiskt taget året runt kan utnyttja områdets naturliga resurser. Till och med under de månader de klimatet är som hårdast baseras utfodringen av djuren på naturliga resurser i området.

Efterfrågan på detta kvalitetskött är större än utbudet, vilket förklaras av att Madrid är en så stor marknad. Produktionen säljs till 100 %, hälften i själva staden Madrid, och andra hälften i övriga regionen.

En studie från juni 2001 – "Informe del Estudio Coste-Eficacia de la Campaña de Promoción de la Carne de Vacuno – Carne de la Sierra de Guadarrama" av kostnader och effekter i marknadsföringskampanjen för nötkött med den här skyddade beteckningen visar att i runda tal 40 % av befolkningen i Madridregionen känner till beteckningen Carne Sierra de Guadarrama enligt det nationella statistikinstitutet.

Produktionen ökar varje år, men produktionsområdet är ju inte så stort. Dessutom strävar man efter en extensiv produktion för att kunna erbjuda ett kvalitetskött. Därför vill man inte ha en okontrollerad ökning av antalet djur.

4.7 *Kontrollorgan:*

Namn: Consejo Regulador de la IGP "Carne de la Sierra de Guadarrama"

Adress: Complejo Agropecuario, Ctra. de Guadalix, km 2,5
E-28770 Colmenar Viejo (Madrid)

Tfn (34) 918 45 15 06

Kontrollorganet uppfyller kraven i normen EN-45011.

- 4.8 *Märkning:* På alla slaktkroppar sätts ett kontrollmärke med SGB-logotypen, på vilket också klassen anges. Kontrollorganets nummerade och ej återanvändbara etikett sätts på varje kvartspart. När styckat kött avsänds paketerat skall emballaget märkas med motsvarande etiketter eller nummerade kontrolletiketter med kontrollorganets SGB-logo. På etiketterna skall produkttypen anges (ternera, añojo eller cebón). Dessutom skall styckningsdel, förpackningsdatum och bäst före-datum anges.

- 4.9 *Nationella krav:* Lag 25/1970 av den 2 december 1970.

EG-nr: ES/00124/00.04.07.

Dag då komplett ansökan mottogs: 27 juni 2003
